



Riesling »Brandstatt« Eslarn

Veyder-Malberg

Brandstatt. Ein spektakuläres Projekt, für das man Peter Malberg nur bewundern – oder für verrückt erklären - kann. Mühsam hat er dafür mit seinen zwei polnischen Mitarbeitern über Jahre hinweg die Trockenmauern dieser höchsten Terrassenanlage des Spitzer Grabens rekultiviert. Die vermutlich kühlsste Lage der Wachau. Sie liegt auf ca. 450 m Höhe. Nach der Instandsetzung bestockte er die so ursprünglich wie urtümlich wirkenden Glimmerschiefer-Terrassen mit Riesling.

Seit 2013 entsteht auf den sauren Böden dort, wenn das Klima es zuläßt (2018 zerstörte Hagel die Ernte), ein kompromisslos verstörender Riesling, in dem Peter Malberg weniger die Rebsorte, als vielmehr das »Terroir«, den Herkunftscharakter in seinem Spannungsfeld zwischen Mensch und Ort, zum Thema macht. Dazu paßt er die Weinbereitung so schonend und traditionell wie möglich dem jeweiligen Charakter und Einfluß des Jahrgangs an. Alte, überlieferte Weinbereitungstraditionen sind ihm dabei Vorbild. Dazu gehört der historische Maischekontakt ebenso, wie die spontane Vergärung des trüben Mostes und der lange Ausbau im heimischen Akazienfaß ohne jeden Eingriff.

Der Wein präsentiert sich irre komplex. Riesling für Erwachsene. 2015 ein warmer Jahrgang, ungemein dicht und herb im Mundgefühl. Exotisch würzig; straff in der Säure; pikant salzig in der Wirkung. Physisches Weinerleben, das erste Anzeichen der Reife in strahlend kühler, spürbarer Substanz offenbart. Anstrengend. Nicht einfach so wegzutrinken. Braucht Ruhe, Muse und Zeit. Große Gläser. Raumtemperatur. Riesling, wie man ihn selten im Glas hat, weit ab vom Klischee und infantilen Punktebewertungen. Schwer zu fassen, dieser Wein. Spannend und vibrierend, eigen und fordernd, verweist er mutig horizonsweiternd den deutschen Riesling-Hype in enge Grenzen. Genial.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 2,4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Urgestein | Basalt

Besonderes: Zertifiziert, aber nicht ausgewiesen | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Glaskorken

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3.2

0,75l

OEW15108



www.weinhalle.de